

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine Zone of origin	Valdobbiadene
Vitigno Variety	Glera
Forma di allevamento Training system	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" "Valdobbiadene Method" modified double-arched cane
Epoca di vendemmia Harvest period	15-30 Settembre 15-30 September
Uva per ha max Maximum yield per ha	135 Q.li/ha 13,500 kilos/ha
Vinificazione Vinification	In bianco con pressatura soffice Without the skins; soft pressing
Fermentazione primaria First fermentation	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Static settling and temperature-controlled fermentation
Affinamento Maturation	1 - 3 mesi 1 - 3 months

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcol - Alcohol	11% Vol.
Residuo zuccherino - Residual sugar	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Profumo - Bouquet	All'olfatto richiama fiorelli di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples
Gusto - Taste	Gusto asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità Dry, slightly fruity, and extraordinarily tangy

Abbinamento - Food pairing

Accompagna con eleganza minestre e zuppe raffinate, pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati - An elegant matching for refined soups and fish dishes, white meats and delicately flavoured cheeses

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene Prosecco DOCG Tresiese

Temperatura di servizio - Serving temperature: 10°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Tresiese

Proviene dalle alte colline soleggiate di Tresiese.
Il profumo è fragrante, ed aromatico il gusto asciutto
e straordinariamente saporito.

It comes from the high, sunny hillsides of Tresiese,
near Valdobbiadene. Its nose is fragrant, and its flavour is fruity,
yet dry and very tangy.

